

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі,
розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
UA-2024-11-06-014604-a**

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб- підприємців та громадських формувань, його категорія:

Багатопрофільний регіональний центр професійної освіти у Черкаській області, 20540, Україна, Черкаська обл., Катеринопільський р-н, с. Мокра Калигірка, вул. Шкільна, 21, код за ЄДРПОУ 14209459, категорія замовника - юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади.

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):

Код ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» - 39310000-8 – Обладнання для закладів громадського харчування (Кухонне обладнання в асортименті)

Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-11-06-014604-a

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Технічні вимоги до предмету закупівлі та марки та/або моделі та/або модифікація обладнання тощо підбиралися та склалися виходячи з існуючих потреб та умов приміщень в яких буде використовуватись обладнання, таким чином марки та/або моделі та/або модифікація обладнання тощо, технічні параметри та габаритні розміри були визначені у відповідності до виробничих потреб замовника. Тому, для максимальної економії та ефективності замовником було прийнято рішення провести закупівлю саме даного виду товару. Вважати зазначені у технічному завданні посилання на конкретні торгівельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника такими, що містять вираз «або еквівалент».

Перелік обладнання визначено з урахуванням протоколу № 6 від 06.08.2024р. засідання Комісії з розгляду заявок для включення до переліку закладів професійної (професійно-технічної) освіти на базі яких планується створення навчально-практичних центрів за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам, передбаченої у 2024 році, погоджено зміни (доповнення) до переліків сільськогосподарської та іншої техніки, обладнання, матеріалів та устаткування, які планують придбати заклади професійної (професійно-технічної) освіти для утворення у 2024 році навчально-практичних центрів, у тому числі Багатопрофільного регіонального центру професійної освіти у Черкаській області.

Інформацію про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі, у тому числі відповідну технічну специфікацію, зазначено в технічній специфікації щодо предмету закупівлі.

Назва товару	Технічні характеристики (вимоги замовника)
Плита електрична 4-х конфоркова	Габаритні розміри (ДхГхВ), мм - 945х700х850; Час розігріву конфорок, хв - не більше 30; Кількість конфорок, шт - 4; Конфорки - Чавунні, спіральні; Матеріал корпусу - Нержавіюча сталь; Потужність, кВт. - 12+5-10%; Напруга – 380; Температурний режим, °С - 400.
Картоплечистка на 10 кг	Бункер на 10 кг. Цикл роботи: 2-3 хв. Продуктивність: 150-200 кг/година. Підходить для чищення овочів та фруктів круглої або довгастої форми (імбир, картопля, морква) та видалення з них шкірки. Габарити: 410х685х960 мм. Підключення: 0,55 кВт, 220 В. Вага: 50 кг.
М'ясорубка	Виконання: 1/2 унгер. Діаметр сталевих решіток: підрізна решітка + 6 мм. Реверс двигуна: Є. Продуктивність: 200 кг/год. Габарити: 460х240х510 мм. Підключення: 1,1 кВт, 380 В. Потужність загальна точна: 1,1 кВт. Система ножів: 1/2 Унгер (1 ніж + 2 решітки). Напруга: 380 В. Матеріал корпусу: Нержавіюча сталь.
Стерилізатор універсальний, для ножів та яєць місткістю 30 шт	Корпус виконаний з нержавіючої сталі. Розміри (мм): 358 x 512(В) x 255. Грати з хромової сталі. Час експозиції (стерилізації) - 150 секунд. Автоматичне вимкнення ламп при висуненні ящика. Захист від шкідливого впливу UV-випромінювання. Дезінфекцію забезпечують 4 лампи, що випромінюють UV-промені. Одноразово дезінфікує 30 яєць або 8 ножів (мах. довжина 30 см). На підтвердження даних характеристик в складі документів тендерної пропозиції надати: - інструкцію з експлуатації та/або використання; - чинний сертифікат відповідності; - оригінал гарантійного листа (довідки) від виробника/імпортера, або авторизованого постачальника виробником/імпортером, яким підтверджується можливість поставки товару, який є предметом даної закупівлі та пропонується учасником, або довідку/лист від суб'єкта господарської діяльності, який має авторизований лист від виробником/імпортером (даний лист надається в складі документів тендерної пропозиції). Гарантійний лист та/або довідка повинні включати номер оголошення про проведення даної процедури закупівлі, оприлюдненого на веб-порталі Уповноваженого органу.
Тістоміс на 22 літри	Кількість швидкостей, шт – 2. Об'єм діжі, л – 22. Разове завантаження, кг – 17. Тип діжі – знімний. Тип місильного органу – спіральний. Тип робочого механізму – підйомний. Матеріал виготовлення діжі - нерж. сталь. Матеріал виготовлення корпусу – метал. Загальна потужність, кВт - 0,75. Габарити без упаковки (ШхГхВ), см - 39х67х73, 5. Вага без упаковки, кг – 73. Гарантійний термін, місяць – 12. На підтвердження даних характеристик в складі документів тендерної пропозиції надати: - інструкцію з експлуатації та технічного обслуговування; - оригінал гарантійного листа (довідки) від виробника/імпортера, або авторизованого постачальника виробником/імпортером, яким підтверджується можливість поставки товару, який є предметом даної закупівлі та пропонується учасником, або довідку/лист від суб'єкта господарської діяльності, який має авторизований лист від виробником/імпортером (даний лист надається в складі документів тендерної пропозиції). Гарантійний лист та/або довідка повинні включати номер оголошення про проведення даної процедури закупівлі, оприлюдненого на веб-порталі Уповноваженого органу.
Хліборізка	Використовується в пекарнях та закладах харчування для нарізки хліба товщиною 12 мм. Поверхні, що стосуються хліба, виготовлені із

	нержавіючої сталі. Максимальна висота хліба – 180 мм. Довжина – 385 мм. Пристрій має ножі, які нарізають до 500 буханців хліба на годину. Кількість ножів – 31 шт. Потужність 370 Вт. Напруга 220 Ст. Габаритні розміри: 745x510x710 мм. Вага 67 кг. Тип установки підлогова. Матеріал, що стосується хліба - нержавіюча сталь. Продуктивність до 500 буханців хліба на годину. Гарантія 12 місяців. На підтвердження даних характеристик в складі документів тендерної пропозиції надати: - оригінал гарантійного листа (довідки) від виробника/імпортера, або авторизованого постачальника виробником/імпортером, яким підтверджується можливість поставки товару, який є предметом даної закупівлі та пропонується учасником, або довідку/лист від суб'єкта господарської діяльності, який має авторизований лист від виробником/імпортером (даний лист надається в складі документів тендерної пропозиції). Гарантійний лист та/або довідка повинні включати номер оголошення про проведення даної процедури закупівлі, оприлюдненого на веб-порталі Уповноваженого органу.
Вітрина холодильна	Споживання енергії. кВт / год - 4.2. Температура охолодження, с - 0 + 8. Об'єм, л – 270. Наявність автоматичного розморожування. Площа демонстраційної частини, м2 - 0.76. Тип охолодження – статичне. Тип скла – пряме. Тип - холодильний. Виконання – підлогове. Габарити (дхшхв), мм - 997x1211x1221. Вага, кг – 150.
Візок із нержавіючої сталі під гастроемності GN 1/1 на 18 рівнів	Матеріал каркасу - н/ж сталь AISI 201; Направляючі - з н/ж сталі AISI 201; Товщина металу каркасу - 1 мм; Товщина металу направляючих - 1 мм. Додаткові характеристики: - труба перерізу 25x25 мм (каркаси); - колеса посилені Ø 100 мм; - ПВХ-заглушка труби. На підтвердження якості матеріалу (нержавіюча сталь), з якого буде виготовлена продукція в складі документів тендерної пропозиції надати свідоцтво та/або сертифікат про випробування та/або перевірку та сертифікат заводських випробувань на труби з нержавіючої сталі, а також копію чинного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи на меблі сталеві.
Тісторозкатка для піци	Довжина валків - 310 мм. Діаметр піци - 14...30 см. Вага тіста - 80...210, г. Потужність - 0,25, кВт. Напруга - 220, В. Вага (нетто) - 28 кг. Вага (брутто) - 35 кг. Габарити (нетто) - 475x375x660, мм. Габарити (брутто) - 570x570x930, мм. Оснащена 2 непаралельними парами валків • Корпус із нержавіючої сталі • Регулювання товщини тесту від 1 до 4 мм. • Зношостійкі валки з полікарбонату • Захист від попадання пальців між валками на кожній моделі • Електрична педаль – опція На підтвердження даних характеристик в складі документів тендерної пропозиції надати: - інструкцію з експлуатації і технічного обслуговування; - оригінал гарантійного листа (довідки) від виробника/імпортера, або авторизованого постачальника виробником/імпортером, яким підтверджується можливість поставки товару, який є предметом даної закупівлі та пропонується учасником, або довідку/лист від суб'єкта господарської діяльності, який має авторизований лист від виробником/імпортером (даний лист надається в складі документів тендерної пропозиції). Гарантійний лист та/або довідка повинні включати номер оголошення про проведення даної процедури закупівлі, оприлюдненого на веб-порталі Уповноваженого органу.

Тістоміс	Варіатор швидкості - наявність - Діжа незнімна – 10 л - Максимальне завантаження тіста: 6 кг - Швидкість обертання спіралі: 0-240 об/хв - Швидкість обертання діжі: 17 об/хв - Ланцюговий привід діжи, без редуктора - Двигун з інверторним керуванням - Мікровимикач - наявність Матеріал: - Діжа: нержавіюча сталь - захисна сітка діжі та спіраль тістомісу: нержавіюча сталь - корпус: сталь-емаль Характеристики: тех. дані: 0.75 кВт/220В Розміри (Д * Ш * В): 340мм x 550мм x 530мм Вага: 48.00
Ваги напольні	Характеристики - HDI-150 HDI-300 Межа зважування, кг - 60/150 150/300 Найменша межа зважування, кг - 0.4 1 Ціна перевірного поділу та дискретність відліку, кг - 0.02/0.05 0.05/0.1 Харчування від мережі - 220В/50Гц або від аккумулятора - 6В*4Ач Діапазон робочих температур, °С -10 ~ +40 Тип дисплею рідкокристалічний з підсвічуванням Кількість знаків 6 Інтерфейс RS-232C Габарити, мм - 400(Ш)x630(Г)x750(В) Розміри платформи, мм - 400(Ш)x500(Г) Маса, кг - не більше 15
Індукційна плита 2-х конфоркова	Модель: 2-конфоркова 2,8 кВт Номінальна напруга, Вт: 220 Потужність, кВт: 2,8 Габаритні розміри, мм: 710x445x110 Розташування: настільний тип Гарантійний термін: 12 (міс) На підтвердження даних характеристик в складі документів тендерної пропозиції надати: - рекламний проспект та/або буклет та/або брошуру тощо; - чинний сертифікат відповідності; - оригінал гарантійного листа (довідки) від виробника/імпортера, або авторизованого постачальника виробником/імпортером, яким підтверджується можливість поставки товару, який є предметом даної закупівлі та пропонується учасником, або довідку/лист від суб'єкта господарської діяльності, який має авторизований лист від виробником/імпортером (даний лист надається в складі документів тендерної пропозиції). Гарантійний лист та/або довідка повинні включати номер оголошення про проведення даної процедури закупівлі, оприлюдненого на веб-порталі Уповноваженого органу.
Електрокип'ятильник проточний	Об'єм бойлера - 8л. Продуктивність - 20 л/година. Корпус із нержавіючої сталі. Подвійна стінка. Автоматичне поповнення води. Підключення до водопроводу G 3/4. Автоматичний контроль рівня та температури води. Регулює температуру води 30-100°C. Блокування без води. Функція захисту від перегріву.

	Захист від перепаду напруги. Каплесборник у комплекті. Потужність 2,5 кВт. Напруга: 220В/50Гц. Габаритні розміри: 400x188x690 мм. Пакувальні розміри: 415x245x745 мм. Гарантія 12 місяців Тип підключення - електричне Тип установки - настільна Автоматичний термостат - так Захист від перепаду напруги – так. На підтвердження даних характеристик в складі документів тендерної пропозиції надати: - оригінал гарантійного листа (довідки) від виробника/імпортера, або авторизованого постачальника виробником/імпортером, яким підтверджується можливість поставки товару, який є предметом даної закупівлі та пропонується учасником, або довідку/лист від суб'єкта господарської діяльності, який має авторизований лист від виробником/імпортером (даний лист надається в складі документів тендерної пропозиції). Гарантійний лист та/або довідка повинні включати номер оголошення про проведення даної процедури закупівлі, оприлюдненого на веб-порталі Уповноваженого органу.
Душуючий пристрій	Змішувач з душним пристроєм з додатковим краном застосовується для встановлення на горизонтальну поверхню мийної ванни до професійної посудомийної машини, а також використовується для миття овочів та фруктів. Матеріал: нержавіюча сталь. Підключення до гарячої та холодної води. Шланг стійкий до дії гарячої води 100 град. Фіксатор для постійного подавання води. Обертання на 360 градусів. Діаметр отвору для монтажу до столу 32 мм. Габарити 150x440x1140 мм. Вага 4,7 кг. Гарантія 12 місяців. На підтвердження даних характеристик в складі документів тендерної пропозиції надати: - оригінал гарантійного листа (довідки) від виробника/імпортера, або авторизованого постачальника виробником/імпортером, яким підтверджується можливість поставки товару, який є предметом даної закупівлі та пропонується учасником, або довідку/лист від суб'єкта господарської діяльності, який має авторизований лист від виробником/імпортером (даний лист надається в складі документів тендерної пропозиції). Гарантійний лист та/або довідка повинні включати номер оголошення про проведення даної процедури закупівлі, оприлюдненого на веб-порталі Уповноваженого органу.
Грильниця	Нагрівальна поверхня: чавунна з керамічним покриттям Корпус: з нержавіючої сталі Комплектація: дротяна щітка для очищення Піддон: для збору жиру і залишків від жарки Термостат: плавне регулювання температури до 300°C Поверхня: верхня і нижня рифлені Потужність: 2200 Вт Напруга: 230 В Габарити: Висота: 240 мм Ширина: 430 мм

	Глибина: 370 мм
Кавомашина	Характеристики товару: Розміри: 750 x 550 x 515 мм Потужність: 3.00 кВт Напруга: 220 В Вага: 54 кг Тип: Кавомашина автоматична, двопостова Корпус: Нержавіюча сталь AISI 304 Керування подачею кави: Кнопка увімкнення/вимкнення Теплообмінники: Гідравлічний контур, відокремлений від бойлера Система безпеки: Високотемпературний термостат котла та гідравлічний клапан надлишкового тиску Матеріал бойлера: Мідь Об'єм бойлера: 11 л Керування рівнями води: Автоматичне. На підтвердження даних характеристик в складі документів тендерної пропозиції надати: - інструкцію з експлуатації та/або користування та/або буклет та/або брошуру, тощо; - технічний паспорт.
Інсектицидна лампа	Корпус із спеціального сплаву алюмінію та вогнестійкої ABS-пластмаси – гарантує безпеку, 2 ультрафіолетові лампи. Комахи гинуть під розрядом електричного струму 2000 – 2500 V Знімний лоток для збирання легко очищається. Можна підвісити на ланцюгах або поставити 335x90x(H)26мм 230/16 VW. Максимальний діапазон дії: 50 м² На підтвердження даних характеристик в складі документів тендерної пропозиції надати: - інструкцію з експлуатації та/або користування; - чинний сертифікат відповідності; - оригінал гарантійного листа (довідки) від виробника/імпортера, або авторизованого постачальника виробником/імпортером, яким підтверджується можливість поставки товару, який є предметом даної закупівлі та пропонується учасником, або довідку/лист від суб'єкта господарської діяльності, який має авторизований лист від виробником/імпортером (даний лист надається в складі документів тендерної пропозиції). Гарантійний лист та/або довідка повинні включати номер оголошення про проведення даної процедури закупівлі, оприлюдненого на веб-порталі Уповноваженого органу.
Марміт перших страв	2 квадратні конфорки по 235 мм, 3-х позиційне регулювання нагрівання конфорок, 1 полиця-надбудова з підсвічуванням, напрявні для підносів, корпус з н/с, конфорки герметично запаяні у верхніх робочих панелях, регулювання ніжок по висоті. Вага 90 кг. Напруга 380 Ст. Потужність 6 кВт. На підтвердження якості матеріалу (нержавіюча сталь), з якого буде виготовлена продукція в складі документів тендерної пропозиції надати свідоцтво та/або сертифікат про випробування та/або перевірку та сертифікат заводських випробувань на труби з нержавіючої сталі, а також копію чинного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи на меблі сталеві. Габарити 1100x700x1290 мм.

Марміт других страв	Під гастроемності GN 1/4 (100) – 8 шт., GN 1/2 (100) – 2 шт., GN 1/3 (100) – 1шт., GN 2/3 (65) – 1шт. (у комплекті), автоматичне регулювання та підтримання заданої температури (+30...+90 С), 1 полиця надбудова з підсвічуванням, напрямні для підносів, корпус повністю з н/с, зашитий з 3-х сторін, можливість підключення до водопроводу, можлива комплектація гастроемностей іншої глибини (до 250 мм), опційно комплектується розсувними дверцятами, регульовані ніжки. Вага 93 кг. Напруга 220 Ст. Потужність 2 кВт. Габарити 1445x700x1290 мм. На підтвердження якості матеріалу (нержавіюча сталь), з якого буде виготовлена продукція в складі документів тендерної пропозиції надати свідоцтво та/або сертифікат про випробування та/або перевірку та сертифікат заводських випробувань на труби з нержавіючої сталі, а також копію чинного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи на меблі сталеві.
Інсектицидна лампа	Корпус, виготовлений із спеціального сплаву алюмінію та вогнестійкої ABS-пластмаси гарантує безпеку. 2 ультрафіолетові лампи по 15W. Комахи гинуть під розрядом електричного струму в 2000 - 2500V. Легко очищається завдяки знімному лотку для збирання. Можна поставити або підвісити на ланцюгах. Технічні характеристики: Інсектицидна пастка UV-A. Максимальний діапазон дії, м²: 100. Напруга, В: 220. Потужність, кВт: 0,03. Розміри (ДхШхВ), мм: 485x90x310.
Шафа розстійна	Шафа призначена для розміщення виробів з тіста для їх підготовки до випічки. Корпус шафи має бути міцний і гігієнічний, виконаний з нержавіючої сталі. Листи з виробами розміщуються на напрямних універсального типу, мають підходити для кондитерських листів 600x400 або гастроемностей GN-1/1 в кількості 8 шт. Крок між напрямними 85 мм. Для видалення зайвої рідини - висувна ємність. Для управління шафою - електромеханічна панель. На ній встановлена поворотна ручка термостата з діапазоном температур 30 ... 90 ° С. Світловий індикатор про нагрів камери. ДхШхВ, мм – 725x600(635)x1075 Відстань між рівнями, мм - 85 Кількість рівнів, шт - 8 Потужність, кВт - 2 Розмір листів, мм - 600x400 Напруга, в – 220.
Плита індукційна з механічним керуванням	Корпус виконаний з нержавіючої сталі Плавне регулювання потужності Призначена для індукційних каструль та сковорідок діаметром від 140 мм до 260 мм. Характеристики: Розміри (мм): 327x425x (В) 100 Ширина (мм): 327

	Глибина (мм): 425 Висота (мм): 100 Потужність (Вт): 3500 На підтвердження даних характеристик в складі документів тендерної пропозиції надати: - інструкцію з експлуатації та/або користування; - чинний сертифікат відповідності.
Міксер планетарний на 10 літрів	Об'єм діжі: 10 л. 3 швидкості: 110/178/355 об/хв. Матеріал діжі: нержавіюча сталь. У комплекті: віночок, гачок, лопатка. Габарити: 432x452x606 мм. Підключення: 0,45 кВт, 220 В. Вага: 57,2 кг.
Міксер ручний	Кількість швидкостей, шт - варіатор Швидкість обертання, об/хв - 15000 Кількість насадок, шт - 2 Вид насадок - ніж-змішувач, віночок Довжина змішувача, см - 25 Об'єм, що обробляється, л - 20 Матеріал виготовлення корпусу - пластик Загальна потужність, кВт - 0,25 Напруга в мережі - 220 Габарити без упаковки (ШхГхВ), см - 7,5x7,5x52 Вага без упаковки, кг - 1,45 Гарантійний термін, місяць – 12 На підтвердження даних характеристик в складі документів тендерної пропозиції надати: - копію чинного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи; - копію чинного сертифіката відповідності; - копію чинної декларації про відповідність технічному регламенту низьковольтного електричного обладнання, технічному регламенту з електромагнітної сумісності обладнання; - інструкцію з експлуатації та/або користування та/або керівництво користувача.
Блендер	Тип пристрою: блендер Потужність: 1000 Вт Кількість швидкостей: 5 Ємкість великого подрібнювача: 500 мл Ємкість мірного стакану: 600 мл Оснащеність: захист від розбризкування; дисплей /LCD; ергономічна ручка; ніж з нержавіючої сталі; ручка SoftTouch; захист від перегріву /перевантаження; Низький рівень шуму. Насадки: ніж для колки льоду. Кнопка від'єднання насадок: наявна. Комплектація: Подрібнювач (блендер); Мірний стакан; Вінчик; Інструкція Матеріал насадок: нержавіюча сталь Живлення: мережа /220-240 В/ 50/60 Гц Колір: чорний зі сріблястим На підтвердження даних характеристик в складі документів тендерної пропозиції надати: - інструкцію з експлуатації; - оригінал гарантійного листа (довідки) від виробника, або постачальника офіційної продукції, яким підтверджується можливість поставки товару, який є предметом даної закупівлі та пропонується учасником, або довідку від суб'єкта господарської діяльності, який має такий гарантійний лист. Гарантійний лист та довідка повинні включати номер оголошення про

	проведення даної процедури закупівлі, оприлюдненого на веб-порталі Уповноваженого органу.
Система фільтрації та пом'якшення	Іонообмінний. Корпус із нержавіючої сталі. Об'єм 8 л. Швидкість потоку води 1000 л/годину. Робочий тиск 1–8 бар. Крани 3/4 дюйму. Наповнений смолою, повністю готовий до роботи. Кількість смол 5,6 л. Кількість солі для регенерації 1 кг. Робоча температура води 4–25°C. Використовують разом із льодогенераторами, проточними кип'ятильниками, кавоварками, пароконвектоматами, конвекційними печами з зволоженням, травними котлами та іншим водонагрівальним обладнанням для продовження служби їх нагрівальних елементів. Габарити 190x250x400 мм. Вага 7,5 кг.
Котломийна машина	Матеріал - Нержавіюча сталь Ширина - 675 мм Висота - 675 мм Вид - Посудомийне обладнання Конструкція повинна мати подвійні стіни з нержавіючої сталі (AISI 304). Машина має бути оснащена термоізоляцією. Подвійне врівноважене відкривання зі знімним кошиком з нержавіючої сталі. Ціліснотягнутий мийний бак з подвійними фільтрами, бак із похилим дном. Насос для миття з равликом та крильчаткою з нержавіючої сталі. Розприскувачі, що обертаються, з нержавіючої сталі для миття та ополіскування. 4 цикли миття з можливістю налаштування тривалості роботи та температури, з функцією автоматичної діагностики. Дозатор ополіскувача та миючого засобу з електронним керуванням. Електричні деталі та гідравлічні з'єднання, машини, мають знаходитися на передній стороні машини. На підтвердження даних характеристик в складі документів тендерної пропозиції надати: - рекламний проспект та/або буклет та/або брошуру та/або інструкцію тощо.
Кухонна машина	Тип - Кухонна машина Гарантія - 5 років Габарити (ВхШхГ) - 31,5 x 22,5 x 39,5 см Імпульсний режим, Вбудовані ваги, Відкидна робоча голова, Захист від перевантаження, Можливість дооснащення насадками, Можна мити в посудомийній машині, Таймер Колір - Сріблястий Комплектація: Кухонна машина, К-подібна насадка, Вінчик, Крюк для тіста, Блендер, М'ясорубка, Насадка для м'яких сумішей, Насадка Кухонний комбайн, Дві чаші, Захисна кришка від бризок, Лопатка, Інструкція. Матеріал корпусу - Метал Габарити в упаковці (ВхШхГ) - 44.5 x 53 x 35 см Вага - 9.5 кг

	Вага в упаковці - 12.6 кг Кількість швидкостей - 8 Тип керування - Механічне Основні насадки: Блендер, Вінчик, Гаки для тіста, М'ясорубка, Фуд-процесор Додаткові насадки: Насадка для м'яких сумішей, К-подібна насадка. Додаткові можливості: Дві чаші: 3.5 та 5 л Можливість придбати 20 додаткових насадок Нековзна підошва Функція складання Захист від бризок Місткість - яєчний білок 12 Об'єм борошна для кондитерських виробів, 680 г Місткість - тісто (кг): 2.18 кг Електронний контроль швидкості Потужність двигуна 1200 Вт Кількість насадок: 7 Матеріал чаші блендера: Скло Кількість приводів: 3 Вид вінчика: Кулястий Об'єм основної чаші, л: 5 Матеріал основної чаші: Метал Тип аксесуарів: Вінчики
Фаршемішалка	Напруга - 220В/50Гц Потужність - 2200Вт Завантаження - 10-30 кг Час змішування - 3-10 хв Швидкість двигуна - 1400 об/хв Швидкість осі - 200 об/хв Розмір виробу - 76х43х83 см Вага 53 кг На підтвердження даних характеристик в складі документів тендерної пропозиції надати: - інструкцію з експлуатації.

Обґрунтування розміру бюджетного призначення:

Розмір бюджетного визначений згідно Розпорядження КМУ від 30 квітня 2024 р. №378-р «Про перерозподіл деяких видатків державного бюджету, передбачених Міністерству освіти і науки на 2024 рік, та розподіл обсягу субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на створення навчально-практичних центрів сучасної професійної (професійно-технічної) освіти у 2024 році» та Розпорядження ЧОВА від 24.05.2024 № 226 «Про внесення змін до розпорядження Черкаської обласної військової адміністрації від 22.12.2023 №807»

Очікувана вартість предмета закупівлі: 4 571 708 грн з ПДВ

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Визначено відповідно до Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275.

Розрахунок очікуваної вартості предмету закупівлі здійснювався замовником шляхом моніторингу середньоринкових цін на інтерактивне обладнання, актуальних на момент проведення закупівлі. Замовником здійснювався пошук, збір та аналіз загальнодоступної цінової інформації, до якої відноситься інформація про ціни товарів, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі на сайтах постачальників, в електронному каталозі, в електронній системі закупівель “ProZorro” щодо аналогічних закупівель.